

Ruuan monet muodot – ruoka-artesaaniuden ja prosessoinnin taito

28.10.2025

Ruoka on puhututtanut viime vuosina paljon. Ravitsemussuositukset muuttuvat, ruoan prosessointia pohditaan kriittisesti ja moni miettii, mikä olisi itselle ja perheelleen sitä hyvää ja sopivaa ruokaa. Samalla ruoan tekotavat kiinnostavat yhä enemmän: mistä raaka-aineet tulevat, kuka ne valmistaa ja miten. Sukelletaanpa artesaaniruoan, ruoanprosessoinnin ja Artesaaniruoan SM-kisojen maailmaan.

Mitä artesaaniruoka on?

Artesaaniruoat ja -juomat ovat tuotteita (Lahne & Trubek, 2024), joissa korostuu paikallisuus, tekijän osaaminen ja tarina. Ne eroavat teollisista tuotteista yksilöllisyytensä ja kulttuurisen merkityksensä vuoksi. Kuluttajan kokemus artesaaniruokatuotteista rakentuu maun lisäksi tiedosta ja tarinoista, jotka liittyvät tuotteen alkuperään ja valmistukseen. Artesaaniruoassa näkyy yksilöllinen osaaminen ja mahdolliset vaihtelut, joita ei pidetä virheinä vaan arvostetaan tuotteeseen kuuluvina ominaisuuksina. Tuotteen maantieteellinen alkuperä, kuten tietty kylä, alue tai maa voi olla olennainen osa sen identiteettiä. Teollisen tuotannon pyrkiessä tasalaatuisuuteen ja tehokkuuteen, korostuvat käsityöruokatuotteissa paikalliset erot ja tekijän osaaminen raaka-aineiden käsittelyssä.

Suomen Artesaaniruoka ry:n (2021) mukaan artesaaniruoka on Suomessa melko uusi termi. Sen valmistuksessa käytetään perinteisiä tapoja jalostaa ja säilöä ruokaa. Artesaaniruoan perussääntöjen mukaan:

- Tuotteet eivät saa sisältää säilöntä- tai lisäaineita.
- Raaka-aineiden tulee olla kotimaisia, mieluiten paikallisia, ja niiden alkuperän pitää olla tunnettu.
- Valmistus tapahtuu käsityömäisesti, pienissä erissä, omalla tilalla tai tuotantotiloissa.

- Tuotteissa korostuu ihmisen kädenjälki ja taito koko tuotantoketjussa.

Artesaaniruoka tuo esille perinteisen ruoan ja raaka-aineet, kehittää niiden valmistustapoja ja luo niistä myös uusia innovatiivisia tuotteita. Pohjoismaissa artesaaniruokakäsitteen kehittämistä on johtanut ruotsalainen Eldrimner-keskus.



Artesaaniruoka on tekijänsä käden ja taitojen ohjaamaa, joka yleensä kytkeytyy paikkaan ja tarinoihin. Kullas Gårdin tilan Ruusumehu nojaa tilan lähes 300-vuotiseen historiaan (kuva: Elina Huhta, 2025).

Mitä prosessoitu ruoka on?

Kun puhutaan prosessoidusta ruoasta, monen ajatukset kääntyvät heti teollisiin tuotantolinjoihin, lisäaineisiin ja pitkiin ainesosaluetteloihin. Todellisuudessa prosessointi on luultua paljon laajempi ja vanhempi ruoan käsittelytapa. Ruoan prosessointi tarkoittaa kaikkia niitä asioita, joilla raaka-aineista valmistetaan syötäviä, turvallisia ja säilyviä elintarvikkeita.

Prosessoinnin tavoitteena on ruoan säilyvyyden parantaminen, ruokavalion monipuolistaminen, ravitsemuksellisten tarpeiden täyttäminen, unohtamatta taloudellisen arvon luomista elintarviketeollisuudelle (Fellows 2022, Introduction). Ruoan prosessointi koostuu useista peräkkäisistä vaiheista, joita ovat raaka-aineiden valmistelu kuten esimerkiksi puhdistus ja kuorinta, ainesosien sekoittaminen, varsinainen prosessointi eli esimerkiksi kypsennys tai vaikkapa fermentointi eli käyminen sekä pakastaminen. Tätä seuraa

ruoan pakkaaminen ja lopulta tuotteen varastointi ja jakelu loppukäyttäjälle.

Prosessointi on ollut osa ruokakulttuuriamme jo tuhansia vuosia, sillä prosessoinnissa on yksinkertaisesti kyse tavoista pidentää tuotteen säilyvyyttä, parantaa turvallisuutta ja lisätä käytettävyyttä arjessa. Näitä historiallisia tapoja niin sanotusti prosessoida ja vaikkapa säilöä ruokaa myöhemmin helpommin käytettäväksi ovat esimerkiksi suolaaminen, kuivatus, savustus, palvaaminen, pakastus tai vaikkapa säilöntä etikka- tai hunajaliemeen (Wallenius, 2016). Siten nämä meille edelleen hyvin tutut ruoan säilöntämuodot ovat osa sitä hieman pelättyä ja parjattua ruoan prosessointia.

Prosessoinnissa ei siis loppujen lopuksi ole kyse mistään kovin ihmeellisestä asiasta. Ihmiskunta on aina prosessoinut ruokaa eläkseen ja selviytyäkseen entistä paremmin. Myös artesaaniruoka on prosessoitua, mutta sen prosessit ovat erilaisia. Siinä prosessointi on hitaampaa, käsityövaltaisempaa ja tekijänsä osaamisen ja käden ohjaamaa. Prosessi on näkyvä ja hallittu, yleensä tekijän aisteihin eikä koneen mittaustuloksiin perustuva.



Kemiönsaarelaisen Närbodenin artesaanihillot ovat myös prosessoitua ruokaa, mutta prosessi on hitaampi ja käsityövaltainen (kuva: Elina Huhta, 2025).

Artesaaniruoan ydin on siis perinteissä ja tekijän taidossa, mutta taustalla on aina myös jonkinlainen prosessi – ruoan muuttaminen raaka-aineesta valmiiksi tuotteeksi. Siinä missä teollinen prosessointi pyrkii tasalaatuisuuteen ja tehokkuuteen, artesaaninen prosessointi tekee tilaa inhimillisyydelle ja vaihtelulle. Näiden kahden maailman väliin mahtuu koko Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssi ja juuri siinä on

vahvuutemme: alueella osataan prosessoida ruokaa taidolla, mutta myös arvostaa käsityötä ja paikallisuutta.

Artesaaniruoan SM-kisat

Vuotuiset Artesaaniruoan SM-kisat ovat valtakunnallinen tapahtuma, jossa etsitään ja palkitaan Suomen artesaaniruokatuottajien parhaimmistoa. Kilpailun järjestää Suomen Artesaaniruokayhdistys ry, joka haluaa kisojen kautta nostaa esiin taitavia ruoka-artesaaneja, jotka valmistavat tuotteita perinteitä, laatua ja paikallisuutta kunnioittaen.

Kisatuotteita arvioidaan aistinvaraisesti eli maun, rakenteen, tuoksun ja ulkonäön perusteella. Myös tuotteen tarina, valmistustapa ja raaka-aineiden alkuperä otetaan huomioon. Kilpailukategoriat voivat hieman vaihdella vuosittain, mutta tämän vuoden 10. – 11.10.2025 Kemiönsaaressa järjestettyjen Artesaaniruoka SM-kisojen kategorioita olivat maito-, liha- ja kalatuotteet, leipomotuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, kasvis- ja sienituotteet, välipalat ja snacksit, juomat sekä innovatiivinen artesaaniruoka (Artesaaniruokayhdistys ry 2025, s. 5). Lisäksi palkittiin tuotteita, jotka hakivat mukaan ruokamatkailutuote- ja pakkauskilpailukategorioihin.

Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssista lähti opintomatkalle kohti Kemiönsaaren artesaaniruokakisoja pieni, mutta monipuolinen joukko ruoka-alan yrittäjiä ja kehittäjiä ottamaan selvää ruoka-artesaaniudesta ja tapaamaan alan toimijoita. Vaikka tänä vuonna kilpailussa ei ollut mukana yhtäkään oman maakunnan tuotetta, oli ilo seurata vierestä muiden alueiden pientuottajien onnistumista ja huomata, miten monimuotoinen ja luova ala artesaaniruoka on.



Välipalat ja snacksit -sarjan parhaana tuotteen kultamitalin voitti Paraisilla toimivan Vikbo Torpin Kuivatut omenaremmit (kuva: Elina Huhta, 2025).

Etelä-Pohjanmaa on tunnettu vahvasta elintarviketeollisuudesta ja kyvystä tuottaa suuria määriä ruokaa. Maakunnan elintarvikeala muodostuu kuitenkin pääasiassa pk-kokoisista elintarvikeyrityksistä, joista jo monella on artesaanituotteiden kriteereihin soveltuvia tuotantotapoja ja tuotteita, vaikka tekijät eivät miellä itseään artesaaneiksi. Artesaaniruoka-ajattelun vahvistaminen alueemme yrityksissä voisi siten olla uusi keino kehittää etenkin mikrokokoisten yritysten ja reko-toimijoiden osaamista ja erottautumista markkinoilla.

Kun yritykset oppivat sanoittamaan tuotteidensa käsityömäisyyden ja paikallisen tarinan, ne voivat hyödyntää kuluttajien kiinnostusta aitouteen ja laatuun. Artesaaniruoka voisi myös tukea Etelä-Pohjanmaan ruokamatkailua, joka rakentuu samoista arvoista, jotka ovat alueen ruokakulttuurin ytimessä. Niitä ovat ruoka-alan yritysten ja tuottajien tekemä rehellinen työ, vahva ammattitaito ja ylpeys omasta tekemisestä.

Seuraavat Artesaaniruoka SM-kisat järjestetään Oulussa lokakuussa 2026. Ehkä siellä nähdään myös eteläpohjalaisia Ruokaprovinssissa valmistettuja tuotteita palkintopallilla, ja artesaaniruoka saa ansaitsemansa jalansijan koko pohjalaisella ruokakartalla.

Elina Huhta
SEAMK

Lotta Haapala

SEAMK

Kirjoittajat toimivat eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjinä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla. Artikkeli on osa VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet sekä Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinssi –hankkeita, jotka ovat Euroopan unionin osarahoittamia.

Lähteet

Artesaaniruoka SM. (2021). Perustietoa artesaaniruoasta https://artesaaniruokasm.fi/perustietoa-artesaaniruoasta/

Artesaaniruokayhdisty ry. (2025). *Kilpailusäännöt: Artesaaniruoka SM 2025 Kemiönsaari.* https://artesaaniruokasm.fi/wp-content/uploads/2025/06/Kilpailusaannot_SM2025_Kemionsaari_03062025.pdf

Fellows P. J. (2022). Introduction. *Food Processing Technology – Principles and Practice (5th Edition)* (19–22). Elsevier. https://app.knovel.com/s.v?LI69pjD0

Lahne, J., & Trubek, A. (2024). Traditional, Artisan, and Craft Foods and Drinks. Teoksessa A. I. D. A. Costa, M. J. P. Monteiro, & E. Lamy (Toim.), *Sensory Evaluation and Consumer Acceptance of New Food Products* (ss. 391–404). Royal Society of Chemistry. https://doi.org/10.1039/BK9781839166655-00391

Wallenius, J. (2016). Säilöntä pitää sadon syömäkelpoisena. *Kemia-lehti, 2016(6), 40–43.* https://www.kemiamedia.fi/wp-content/uploads/2016/10/Sailonta_pitaa_sadon_syomakelpoisena_Kemia-lehti_11_10_2016.pdf